

로컬푸드 활용 채식메뉴 개발 실습 교육 운영 계획

□ 추진목적

- 소비자의 입맛에 맞는 다양한 채식메뉴 개발로 채소 소비 촉진
- 지역농산물 소비 활성화를 통한 푸드 마일리지 감축으로 탄소배출 절감 및 지속가능한 식생활 실천 도모

□ 추진개요

- 교육일자: 2023. 4. 24(월)~4. 27.(목) (총 3회)
- 교육시간: 14:00~17:00 (총 9시간)
- 대상 및 인원: 채식 식생활에 관심이 있는 관내 농업인 및 주민 20명
- 장 소: 제주농업기술센터 농촌생활과학관
- 교육내용
 - 기후위기 극복을 위한 채식 실천, 요리 베이스 실습
 - 로컬푸드 소비의 중요성과 제철농산물의 이점, 제철재료 활용 실습
 - 동물성 식품 대체 메뉴 실습

□ 세부교육내용

일 자	시 간	내 용	비 고
4.24. (월)	14:00~14:10	○ 교육안내 및 개강식	농촌자원팀
	14:10~15:00	○ 채식, 기후위기 극복을 위한 식단 - 비건(채식주의자) 이란? - 탄소중립의 첫걸음, 채식 식생활로부터	비건카페901 대표 최지우
	15:00~17:00	○ 채식메뉴 개발 및 적용을 위한 첫단계 - 채소 활용 채수, 양념장 실습	
4.25. (화)	14:00~15:00	○ 로컬푸드 소비의 중요성과 제철농산물의 이점 - 로컬푸드란? - 지역 제철농산물 소비와 제철별 추천 요리	비건카페901 대표 최지우
	15:00~17:00	○ 지역에서 구할 수 있는 재료로 요리하기 - 제철농산물 활용 메뉴 실습	
4.27. (목)	14:00~15:00	○ 동물성 식품 대체로 일어나는 나비효과 - 채식으로 인해 변화하는 내 몸과 지구건강 - 동물성 식품 대체하기	비건카페901 대표 최지우
	15:00~17:00	○ 고기없어도 맛있는 밥상 차리기 - 육류 대체 메뉴 실습	

※ 교육일정 및 내용은 여건에 따라 변경될 수 있음

□ 접수일정

- 접수기간: 2023. 4. 17.(월) 09:00~모집인원 충족 시까지
- 접수방법: 전화접수(제주농업기술센터 농촌자원팀 ☎760-7724) *선착순마감

